

Karamellierte Limetten-Tarte mit Ananas-Salat

Für 12 Stücke:

250 g Mehl	190 g Puderzucker	125 g kalte Butter
5 Eier	1 Vanilleschote	100-150 g Zucker
Saft von 4 Limetten	Saft von $\frac{1}{2}$ Orange	175 g Sahne
1 Ananas	1 Passionsfrucht	3 EL Akazienhonig
2 Stiele Minze	100 ml Kokosmilch	100 ml Ananassaft
50 ml Rum	1 Msp Kaltsaftbinder	4 EL brauner Zucker
500 g getr. Erbsen		

Mehl, 90 g Puderzucker, kalte Butter, 1 Ei und das Mark der Vanilleschote zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig anschließend etwa 3 mm dick ausrollen und in die Tarteform geben. Den Teig etwas andrücken. Den Teigboden mit Backpapier belegen. Getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten blind backen (vorbacken). Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und im Ofen bei gleicher Temperatur fertig backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Backofen auf 120 Grad herunterschalten. Die übrigen 4 Eier, Zucker, Limetten- und Orangensaft und 125 g Sahne mit dem Zauberstab verrühren. Den Schaum abschöpfen und die Masse bis 2 mm unter dem Tarterand auf den vorgebackenen Teigboden gießen. Die Tarte im heißen Ofen ca. 30 Minuten fertig backen. Herausnehmen und kalt stellen. Ananas dünn schälen und in Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Passionsfrucht halbieren. Saft und Kerne auffangen. Ein Drittel der Ananaswürfel mit 100 g Puderzucker und Honig pürieren und durch ein Sieb streichen. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden und unter den Salat mischen. Ananassaure und Passionsfrucht über die Würfel geben und etwa 30 Minuten marinieren. Für den Pina-Colada-Schaum die Kokosmilch, Ananassaft, übrige 50 g Sahne, Rum und den Kaltsaftbinder mit dem Zauberstab verrühren. Alles in einen, mit 2 Patronen gefüllten Sahnesyphon (Espumafflasche) geben und kühl stellen (Wer keinen Syphon hat, schlägt die Sahne steif. Verührt Kokosmilch, Saft, Rum und Kaltsaftbinder miteinander und schlägt die Masse mit dem Pürierstab schaumig). Die Tarte mit braunem Zucker bestreuen und mit karamellisieren. Mit Ananassalat und Pina-Colada-Schaum anrichten.

Sören Anders am 05. April 2013